

## [研究ノート]

保育園給食における食物アレルギー児の  
実態調査 I

増野 弥生

戸板女子短期大学食物栄養科

## 1. はじめに

近年、我が国においては、少子化や核家族化、ライフスタイルの変化、育児不安を訴える親の増加、中食・外食産業の増加、朝食欠食率の増加、孤食など様々な問題が取り上げられており、母子をとりまく社会の環境や食生活は大きく変化している。<sup>1)2)3)4)</sup>食環境が多様化している現在社会において、保育の現場で「食育」がどうあるべきかを始めて示した「保育所における食育に関する指針」が平成16年3月に厚生労働省より通知され、平成21年4月に改定されている。また、平成17年6月には「食育基本法」が公布された。子供たちが豊かな人間性をはぐくみ、生きる力を身に付けていくためには、何よりも「食」が重要であるとし、食育を「生きる上での基本であって、知育・徳育・体育の基礎となるべきもの」と位置づけ、食育の推進が求められ保育の現場での食育活動も盛んに行われるようになった。

平成15年に厚生労働省が行なった全国のアレルギー疾患調査では、皮膚、呼吸器、及び目鼻の各症状のいずれかのアレルギー様症状の割合は、全体の35.9%であり、その原因として、住環境の変化や、食生活の変化が重要な因子のひとつとして考えられている。<sup>5)6)7)</sup>

食物アレルギーは、ときに生命を脅かす危険性のある、乳幼児に見られる代表的なアレルギー疾患のひとつである。日本小児アレルギー学会「食物アレルギー診療ガイドライン2012」では「食物アレルギーとは、ある特定の食物を摂取することにより免

疫学機序を介して生体に不利な症状（皮膚・粘膜・消化器・呼吸器アナフィラキシー反応など）が惹起される現象」と定義されている。<sup>8)</sup>

わが国の食物アレルギーの有病率は、諸家らの報告によると、乳児期が5～10%、学童期では1～2%と考えられている。<sup>9)</sup>食物アレルギーの治療の基本は、原因食物の除去であるが、乳児・幼児早期の即時型食物アレルギーの主な原因である卵、乳製品、小麦は、その後加齢とともに耐性を獲得するといわれており、解除の時期・程度も異なるため、主治医と十分に相談し、対応食を進めることが重要とされ<sup>10)</sup>、保育施設での対応給食の実施についても重要とされる。

近年、保育園関係者より、食物アレルギーを持った子供が多いという訴えを聞くことが増えた。本学でも、給食管理実習（学外）における保育園での実習報告では食物アレルギー児への給食を行っている保育園が多くなってきた。

また、平成18、19年度の厚生労働科学研究調査結果によると、食物アレルギー児を持つ保護者の悩みは食物アレルギーと診断された直後は献立や調理に関することが多く、除去食開始後は1歳以上では食材購入や外食に関する悩みが多くなり、経過によって保護者の悩みは変化が見られ、栄養指導では、栄養面の指導に終始するだけでなく患児、保護者が日常的に抱えている悩みにも配慮する必要があるとされている。<sup>9)</sup>平成23年3月には厚生労働省から「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」が出され、保育所職員が保育所での具体的な対応方法や取

り組みを共通理解するとともに、保護者も含め、保育に関わる機関が連携をとりながら組織的に取り組むことが求められている。<sup>12)</sup>

このような状況を背景として、保育園における食物アレルギー児への対応はますます重要な課題となっている。

以上のことから、今回、保育園での食物アレルギー児の実態や現場での問題点を探ることを目的として、実際に保育園児の保護者および保育園関係者にアンケート調査を実施したので、保育園の職員の回答結果を「保育園給食における食物アレルギー児の実態調査I」として報告する。

## 2. 方法

同意を得られた埼玉県K市の保育園2施設の職員30名に対して、無記名自記式のアンケート調査票を配布し、後日郵送にて回収を行なった。調査日は職員の勤務時間の関係上、平成23年12月27日・平成24年1月10日から平成24年1月15日とに分けて回収した。

職員への無記名自記式のアンケート調査の質問項目は、保育園概要として、園児数、職員数、保育時間、保育園児の年齢分布、食物アレルギー児の有無および数、アレルゲンの種類、記入者の年齢・性別・職種・就業年数のほか、給食における対応状況、意識調査として、保育園での給食作りや食事介助での注意点、困っている点、利用の希望、食物アレルギー児の確認方法、食物アレルギーの対応方法、など合わせて17項目を調査した。回答方法としては、ほぼ選択回答方式とし、利用の希望については自由記述欄も設けた。それぞれの項目ごとに集計し、検討・考察を加えた。なお、分析は統計解析パッケージSPSS14.0Jを使用し $\chi^2$ 乗検定により有意性の検定を行なった。

## 3. 結果及び考察

埼玉県K市の保育園2施設の職員44名中同意の得られた30名（内訳 A保育園：24名、B保育園：6名）にアンケート調査を行い、結果を得たので、以下に示す。

30名の年齢の平均28.7歳 $\pm$ 8.7歳、男女比は、男性

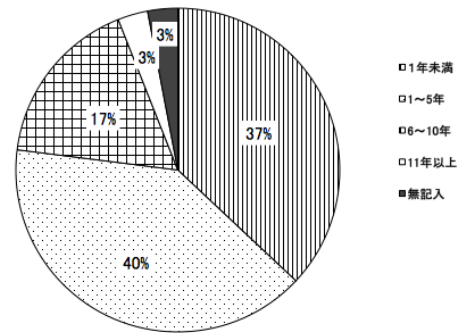


図1. 回答者の就業年数

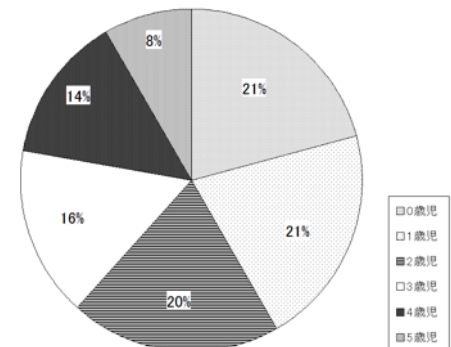


図2. 保育園児の年齢分布

職員3.3%（1名）、女性職員97%（29名）と女性職員が多くを占めていた。また、記入者の属性では、保育士24名（80.0%）、栄養士3名（10%）管理栄養士1名（3.3%）その他として調理師2名（6.6%）だった。保育担当者（保育士）は全体の80%、給食担当者（管理栄養士、栄養士、調理師）は20%であった。A保育園、B保育園ともに給食専用の担当者として、管理栄養士・栄養士が配属されていた。勤務経験年数は、0～1年未満が12名、1～5年が12名で最も多かった。（図1）A保育園・B保育園の保育園児130名の年齢分布は図2に示すとおりである。

（図2）そのうち食物アレルギー児は4名で、4名全員が医師からの指示書を保育園に提出しており、医師の指示の元に給食の対応（除去食）が実施されていた。今回、調査した2施設では、アレルギー児の占める割合は、A保育園では、3.4%、B保育園では2.4%であり、2保育園の合計では、全体で3.1%（4

名/130名中)で、平成21年に日本保育園保健協議会が実施した保育所における食物アレルギーに関する全国調査結果の4.9%<sup>9)</sup>に比し、低い値を示していた。(表1) A保育園の3名の食物アレルギー児(0歳男児:1名、2歳女児:1名、5歳女児:1名)は3名全員が卵を原因食品としており、5歳女児においては卵のほか、乳とそばにもアレルギーがあった。B保育園のアレルギー児は1名(1歳男児:1名)であり、アレルギーの原因食品は卵であった。(表2)

A保育園、B保育園ともに除去食の有無については、除去食を実施しており、献立から原因食品を抜くなどの個別対応をしていた。代替食についてもA保育園、B保育園ともに実施しており、具体例としては、卵の代わりに小麦粉を代用し、衣やつなぎを作る、卵を肉に変更した献立とし、栄養素が不足しないようにしているという回答であった。食物アレルギー児への栄養指導では過剰に除去に陥らないこと(個別対応)、食物日誌を活用する、代替食品の情報提供や、生活の質を高めるための様々なレシピや調理の指導も行なうとされているが<sup>10)</sup>、保育所での給食担当者は食物アレルギー児への配慮が求められている。

食物アレルギー児への食事についての注意点についての回答を図3に示した。(複数回答)保育担当者、給食担当者ともに注意点の回答数は多く、注意している点(複数回答)は全体では、「楽しい食事環境作り」(86.7%)「主食・主菜・副菜を組合わせて食べる」(83.3%)、「野菜を十分に食べる」(76.7%)「牛乳・乳製品を摂る」(73.3%)の順に高かった。注意点を挙げた項目数は保育士が平均8項目、給食担当者が平均9項目だったが、全体では平均8項目だった。保育担当者、保育担当者ともに、困っている点に比べ、注意をする点の回答の項目数が高かった。職種による回答の多い順は、保育担当者では、①楽しい食事環境作り(91.7%)、②主食・主菜・副菜の組合わせ(79.2%)、③野菜を十分に食べる(75.0%)、④牛乳・乳製品を摂る(70.1%)、であったが、給食担当者では、①主食・主菜・副菜の組合わせ(100%)、②食塩の多い料理を控える(83.3%)、③野菜を十分に食べる(83.3%)、④牛乳・乳製品を摂る(83.3%)で

表1. 保育園別にみた食物アレルギー児の在籍状況

	A保育園 (人)	アレルギー 保有(人)	B保育園 (人)	アレルギー 保有(人)
0歳児	15	1	12	
1歳児	14		13	1
2歳児	17	1	9	
3歳児	15		6	
4歳児	17		1	
5歳児	11	1	0	
計	89	3 (3.4%)	41	1 (2.4%)

表2. 保育園別にみた食物アレルギー児の原因食品

アレルギーの種類		卵	乳及び乳製品	小麦	そば	甲殻類	落花生
A保育園	0歳児 男	●					
	1歳児						
	2歳児 女	●					
	3歳児						
	4歳児						
	5歳児 女	●	●		●		
B保育園	1歳児 男	●					

あった。

給食担当者は、実際に給食を作るための具体的な注意点の回答が多かったが、「楽しい食事環境作り」に対しては66.7%という回答で、保育担当者に比し、低い傾向を示した。また、「他のスタッフとの連携」については、保育担当者は41.7%、給食担当者は83.3%であった。

保育所において食物アレルギー症状の誘発を最小限に抑制するためには、原因となる食品の除去に加え、新規に誘発させないことが大切であるが、離乳食などを通して初めて食べる食物は、基本的に、まず家庭で食べるようにするなど、家庭との連携も重要になる。注意点として、「家庭との連絡」を上げたものは、全体では50.0%であったが、職種別で見ると給食担当者の回答(16.7%)に比し、保育担当者の回答(58.3%)が高かった。

食物アレルギー児の給食で困っている点(複数回答)では、保育園の全職員では「食物アレルギー症状が出るか心配」が76.7%と最も高かった。次に、「メニューが同じものになりやすい」「調理器具の

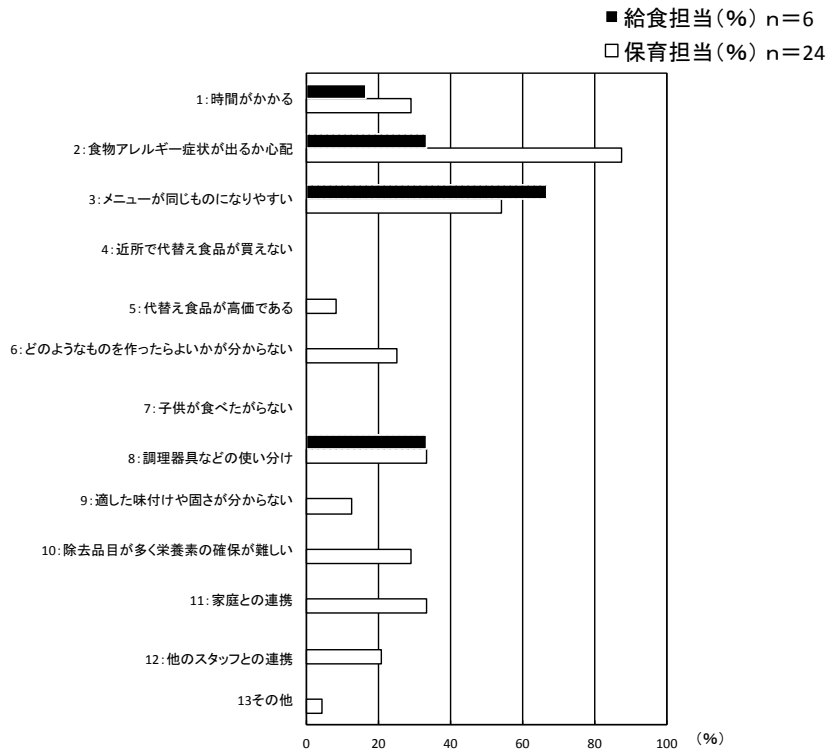


図3. 保育園給食で注意している点  
(複数回答 あり)

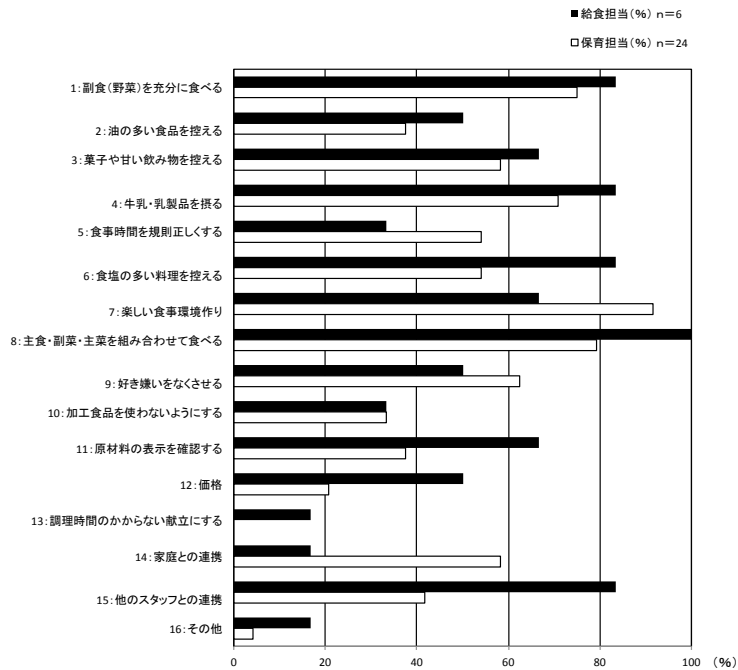


図4 食事づくりで困っている点

使い分け」の順で回答が高かった。(図4) 食物アレルギー児の給食で困っている点では、保育士が平均3項目、給食担当者が平均2項目で、全体では平均3項目だった。給食担当者のほうが給食作りでの困った点についての訴えは少なかった。職種による回答の多い順は、保育担当者では、①アレルギーがでるか心配(87.5%)、②メニューが同じものになりやすい(54.2%)、③家庭との連絡(33.3%)、④調理器具の使い分け(29.2%)、であったが、給食担当者では、①メニューが同じものになりやすい(66.7%)、②アレルギーがでるか心配(33.3%)、③調理器具の使い分け(33.3%)、④時間がかかる(16.6%)であった。

一般に保育所の調理室は小規模であり、人員も不足しがちなことから、給食担当者は、効率的に調理を行い、混入が無いようにし、事故を未然に防ぐことが大切である。保育所では事故予防管理や、栄養管理が重要だが、保育所では食事形態に違いが見られ、給食対応は煩雑になりやすく、誤食事故が発生しやすい状況があり、実際のアンケート結果でも「食物アレルギー症状が出るか心配」と答えたものが多かった。2保育園ともに、除去食を実施していたが、卵、牛乳、小麦のいずれかを除去している場合、除去品目数が増えるにつれて、家庭内外での食生活の制約が大きくなり、QOLが低下するとされており<sup>9)11)</sup>、困っている点では「メニューが同じものになりやすい」という回答が56.7%であった。また保育担当者では、注意する点と困っている点の両方で「家庭との連絡」を挙げていた。

#### 4. まとめ

今回のアンケートの結果、調査を実施した保育園では全国調査の値に比べ、アレルギー児の占める割合は低かった。保育園の職員は、食物アレルギー児に対する給食で困っている点として、「食物アレルギー症状が出るか心配」と答えたものが最も多く見られた。次に、「メニューが同じものになりやすい」「調理器具の使い分け」の訴えが多かった。保育所における給食は、子どもの発達段階を考慮した上で、安心・安全に、栄養面が確保されるだけでなく、おいしく、楽しく食べられる事も求められてい

るが、アレルギー児にとってはそれだけではなく、給食担当者は、効率的に調理を行い、混入が無いようにし、事故を未然に防ぐことが大切である。保育所では事故予防管理や、栄養管理が重要だが、保育所では保育児童の年齢によって食事形態に違いが見られ、給食対応は煩雑になりやすく、誤食事故が発生しやすい状況でもあり、アンケート結果でも「食物アレルギー症状が出るか心配」と答えたものが多かった。

注意している点(複数回答可)には「楽しい食事環境作り」(86.7%)「主食・主菜・副菜を組み合わせる」(83.3%)、「野菜を十分に食べる」(76.7%)「牛乳・乳製品を摂る」(73.3%)の順に高かった。給食作りで注意する点において、「楽しい食事環境作り」が保育担当者に比し、給食担当者で低かった。

初めて食べる食物は、基本的に、まず家庭で食べるようにするなど、家庭との連携も必要になる。また、アレルギー食対応中に耐性の獲得が進むこともあるため、定期的に指示書の確認なども必要になる。食物アレルギー児をもつ保護者は、育児不安を訴えることも多く、保育所の職員は、保護者の声に耳を傾ける努力が必要である。我が国では、女性の雇用者の増加等社会情勢の変化の中で、保育園を利用する世帯も増え、食に関しては簡便化志向の高まりや外部化が進展しており、中食・外食の利用頻度が増加している。また、夕食の摂食時間の遅れ、料理にかかる時間の短縮もみられる。<sup>13)</sup>以上のことから、保育園に子どもを託児する保護者の間でも、今後も中食や外食などの利用は一層進むことが予測されるが、食物アレルギー児を育児する保護者たちには、使用材料の確認、加工食品の原材料表示の確認など、不安や負担に感じることも多く<sup>14)</sup>、より一層の保育支援が重要であると考えられる。また、食物アレルギーは乳幼児期の成長に栄養学的な不利が指摘されることが多いが、子どもの健康状態、アレルギーの状態を正確に把握するとともに母親への支援、保育園と保護者、保護者と医療関係者及び保育園などの連携も必要である。

保育園児に食物アレルギー児が増えている現在、アレルギー除去食に必要な専門知識、また、保護者

への栄養指導能力をもった栄養士がより多く配置されること、また、食事介助に当たる保育士にもアレルギー対応の専門知識が必要であり、保育士、栄養士などの職場でのより綿密な連携が望まれる。

今回の報告は2保育園の職員30名の結果を報告したが、本報告では現時点では対象数が少ないことから、引き続き他の施設でも同様にアンケート調査を実施している。多くのデータを検討することでより傾向を明らかにするとともに、保護者に対しても、食物アレルギー児を養育する保護者の育児負担などのアンケートを実施し、保育者と保護者の結果との比較検討などを行い「保育園給食における食物アレルギー児の実態調査II」として今後、報告する予定である。

## 謝辞

本研究にあたり、アンケート調査に御協力いただいた埼玉県K市の保育園2施設の職員の皆様、また御助言いただきました園長先生はじめ多くの皆様に深謝いたします。

## 文献

- 1) (財)厚生統計協会：国民衛生の動向・厚生の手帳 増刊第56巻第9号p45～p48 (2009)
- 2) 健康・栄養情報研究会編：「国民健康・栄養の現状—平成18年度厚生労働省国民健康・栄養調査報告より—」、p164～p169 (2009)
- 3) 内閣府：「平成19年版食育白書」、p50～p54 (2007)
- 4) 内閣府：「平成20年版食育白書」、p35～p50 (2008)
- 5) 厚生労働大臣官房統計情報部：平成15年保健福祉動向調査 アレルギー様症状
- 6) 牧野みゆき・畠山春奈：「保育園給食における食物アレルギーの対応」、仁愛女子短期大学研究紀要、40、P41～P48、(2007)
- 7) 向山徳子：「先生と保護者のための子どもアレルギー百科」、P110～P125、少年写真新聞社、(2006)
- 8) 日本小児アレルギー学会 食物アレルギー委員会：食物アレルギー診療ガイドライン2012、協和企画、2012
- 9) 厚生労働科学研究班 海老澤元宏：食物アレルギーの診療の手引き2011、2011
- 10) 中村丁次、他：食物アレルギーA to Z、P237～P269、第一出版、2010
- 11) 土屋邦彦、細井創：食物アレルギー —正しい診断と耐性獲得を目指した食事指導—、京府医大誌、119 (12)、843～849、2010
- 12) 厚生労働省：「保育所におけるアレルギー対応ガイドライン」、P4～P49、(2011)
- 13) 農林水産省：「我が国の食生活の現状と食育の推進について」、p3～p6 (2004)
- 14) 土取洋子：食物アレルギー児を養育する母親の疲労とライフスタイルに関する考察—3歳児健診における質問表から—、小児保健研究、69(3)、p423～p431、(2010)